



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KURU DUT TATLISI

1 su bardağı kuru dut
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tozşeker
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
8 çorba kaşığı irmik
1 su bardağı yoğurt
6 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı un
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Yarım limon suyu
3 çivi karanfil

Şerbet için, bir tencereye su, tozşeker ve karanfili koyup kaynatın. Kaynadıktan sonra yarım limonun suyunu ilave edin. 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra, soğuması için bir kenara alın. Diğer taraftan tereyağında kuru dutları pembeleştirin. Yağının süzülmesi için bir süzgece koyun. Derin bir kabın içinde yumurta ve tozşekeri mikserle çirpin. İrmik, kabartma tozu, yoğurt, pirinç unu ve unu ilave ederek karıştırmaya devam edin. Yağlanmış ve unlanmış bir fırın kabına karışımın yarısını boşaltın. Üzerine dutları yayın. Kalan karışımı da üzerine ekleyin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirin. Tatlı sıcakken, üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Üzerini hindistancevizi ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.